

Acerca de los autores

Diego Golombek

dgolombek@unq.edu.ar

Nació en Buenos Aires en 1964, es licenciado y doctor en Biología de la Universidad de Buenos Aires. Actualmente es profesor en la Universidad de Quilmes, e investigador del CONICET. Dirige el laboratorio de Cronobiología de la Universidad Nacional de Quilmes, y ha publicado numerosos trabajos de investigación científica. Ha trabajado como director de teatro, periodista y músico. Publicó los siguientes libros: *Relojes y calendarios biológicos* (1992); *Cronobiología: principios y aplicaciones* (1997); *Cerebro: últimas noticias* (1998); *Cavernas y palacios: en busca de la conciencia en el cerebro* (1999); *Cronobiología Humana* (2002), *Demoliendo papers* (2005), *Sexo, drogas y biología (y un poco de rock'n roll)* (2006), así como diversas publicaciones de ficción, incluyendo un libro de cuentos (*Así en la Tierra*) premiado por el Fondo Nacional de las Artes y la novela *Cosa funesta* (2004). En 2000 obtuvo la beca Guggenheim.

Pablo J. Schwarzbaum

pablos@qb.ffyb.uba.ar

Nació en Buenos Aires en 1963, es licenciado en Biología de la Universidad de Buenos Aires y doctor en Ciencias Naturales de la Universidad de Innsbruck (Austria). Actualmente es investigador del CONICET y docente en la Cátedra de Físicoquímica Biológica, Facultad de Farmacia y Bioquímica (UBA). Dirige un grupo de investigación en bioenergética en el Instituto de Química y Físicoquímica Biológicas (CONICET). Publicó numerosos trabajos de investigación científica, y material de aplicación y capacitación docente en ciencias naturales.

Índice

Un cocinero científico habla
sobre *El cocinero científico*, por Ferran Adrià 13

Ars magrica 15

Del gusto de los jabalíes. El banquete. *Ars magrica*. De este libro

Desayuno de campeones 23

Por algo se empieza. Lavacanosdalaleche (y otras cosas). Leche materna versus leche de vaca. Propiedades de la leche. Productos lácteos fermentados. Un pequeño café. Milenios de té. Chocolate, placer de los dioses. Los peligros de servir un mate frío. El pan de cada día. ¡Está vivo! Las tostadas del desayuno. Las locuras del doctor Kellogg

Entradas triunfales 57

El huevo y la eternidad. Si comes ajo, que coma también tu amante. Agua bendita caliente

Los actores principales 77

De carne somos. Los espaguetis, los vermicellis y los Campanelli. Un grano de arroz

La mayor de las bellas artes 105

La tentación de lo dulce. Las frutas del paraíso

Pequeños apuntes de alquimia culinaria**Un poco de saborrrr, chico 121**

La vuelta al mundo en 80 especias. Un mundo más dulce

Historias de la ciencia (y de la cocina) 133

El orden de los factores. La fiesta inolvidable. La sal de la vida. Cerebro para el desayuno. ¡Prueba este limón, introvertido! La tostada que cae y la ley de Murphy. Polenta con pajarito. El azucarazo. Jamón, jamón. Comida empapelada. La lengua del observador. El maridaje (y el divorciaje)

Más sobre carnes y plantas, héroes y tumbas ... 153

Homo carnivorus. Charlando se entienden las plantas. Colores de espinaca. Sopa crema-less. Frescura vegetal. Peras, espárragos y berenjenas

Dulce que te quiero dulce 163

El postre de los dioses. Zapallo a la cal. Cristales de azúcar. Cómo fabricar helado freezer-less. Helados al microondas. Chocolate eléctrico

Ars y téchné 171

Un poco de técnica nunca viene mal. Cocina solar, una historia policultural. *Sun, sun, sun, here it comes...* Hornos solares. *Haute cousine*: historia de dos ciudades. Explotaexplotamexpló. Pilas de entrecasa. Vivir en un pH. *Five o'clock tea (in the Himalayas)*. Te coceré a fuego lento

Trucos del oficio 199

A pelar se ha dicho. Leches eran las de antes. Mayonesa de oliva. La grasa de las capitales. Huevos descascarados. Maicenas movedizas. *Popcorn* científico. El papómetro. Milanesas protegidas. Cómo arreglar la cena con el embajador de Bélgica. El duende de los quesos. Recongelar o no, ésa es la cuestión. Gastronómicos anónimos. Cómo evitar ir al fondo del Sena. Todo lo que sube... El mito del sellado. Un poco de física gastronómica. Ciencia y espaguetis

Glosario. Palabras que se comen 219**Bibliografía comentada y degustada 227**

Por fortuna, cada vez nos encontramos menos el ver una de estas dos palabras que hasta no hace mucho parecían tan alejadas: ciencia y cocina. Lo cierto es que desde hace diez o quince años, cada vez han proliferado más los intentos por tender puentes entre ambas disciplinas, en principio tan diferentes por metodología, utilidad y función social. En lo referente al método, sobre todo, mientras que hasta hace poco la práctica culinaria diaria se regía por un funcionamiento puramente empírico, sin ninguna base científica o sin enfoque metodológico alguno, hoy resulta claro que, dado que las reyecciones que se producen en una cocina tienen en todos los casos una base científica, es posible profundizar gracias a la ciencia en algunos de los fenómenos con los que cada día se encuentra el cocinero.

Este diálogo no tiene por qué verse de manera peyorativa. Al contrario, para el cocinero, servirse de la ciencia no es sustituto de nada: ni de su intuición, ni de su sabiduría, ni de su dominio del oficio. Pero sí es una herramienta más, que no se debe deslucir, porque todo lo que puede ofrecernos no hace más que enriquecer nuestro conocimiento.

Hasta ahora, el diálogo, que como digo cada vez es más frecuente, se había limitado en particular a la cocina profesional.